Tiradito de Corvina, Mango y Manzana

Ingredientes

Boniato: 1 unidad
Hojas de cilantro: c/n
Lima para su jugo: 1 unidad
Manzana: 6 Unidades
Rocoto: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Corvina: 300 grs
Leche de tigre: 80 miliitros
Mango: 200 grs
Maíz chulpe frito: 30 grs
Sal de mar: c/n

Leche de tigre

Ají limo: 1 unidad
Jugo De Lima: 200 miliitros
Pescado: 130 grs
Nata: 200 miliitros
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

Leche de tigre

- Colocar en un bol el pescado, sal, pimienta, el *zumo* de lima y el *ají* limo previamente limpio sin pepitas.
- Dejar reposar 5 minutos e incorporar la *nata* y trituramos todo.

Tiradito

- Triturar el mango con 80 ml de leche de tigre, salpimentar y reservar.

Puntos del rocoto

- Incorporar en el plato triturado, limpio, sin las pepitas y venas.

Puré de manzana

- Trocear las manzanas.
- Asar al horno.
- Triturar.
- Cortar los boniatos en láminas circulares finas.
- Freír con el aceite no muy caliente para que queden crujientes y no se quemen rápido.

Emplatado

- Poner una base de *crema* de mango.
- Encima colocar la corvina en láminas y con una brocha pintar con *zumo* de lima.
- Echar sal en escamas.
- Poner un punto de puré de **manzana** en cada lámina y sobre éste puré un cubito de **manzana** fresca, la lámina de *boniato*, un punto de rocoto, el maíz chulpe y una hoja de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiradito-de-corvina-mango-y-manzana